



anche sabato e domenica
Dacia Duster A € 11.900
Tinghi Motors Empoli via Giuntini 39/43
Zona Pontorme Tel 0571.592500

La cassa integrazione non arriva

Ex Syrom Ancora difficoltà nei pagamenti per i dipendenti non riassunti

SERVIZIO
■ A pagina 3

Aziende

E' nata a Empoli una birra da gourmet



Simone Mainardi, ad della Fattoria Bini, ha presentato «Garage Beer»

■ CAVINI a pagina 2

Autoriduzione delle bollette dell'acqua

■ A pagina 3



«Primarie contro la sfiducia»

Pd Lanciata la campagna per il tesseramento 2012

ANDREOTTI ■ A pagina 5

Fucecchio

Anziani: cresce la spesa del Comune

■ A pagina 6

Castelfiorentino

Sicurezza: il dibattito in Consiglio

■ A pagina 8

Certaldo

I Macelli in gestione alla Polis

■ A pagina 8

Teatro del Popolo

Il Galileo di Paolini

■ A pagina 14

Oggi su:

www.lanazione.it/empoli



FOTOGALLERY

Guarda le immagini
del Veglioncino



CRONISTI IN CLASSE

Votate le pagine
da voi preferite



FUCECCHIO

Commercio: idee per
rilanciare il centro



Dacia Duster.
Sfacciatamente unico.

OGGI ANCHE **GPL**

Dacia Duster, il SUV unico in tutto, non solo nel prezzo: comfort, modularità, robustezza e prestazioni da vero 4x4.

A 11.900 €* E PAGHI TRA SEI MESI*.

anche sabato e domenica

TINGHI MOTORS

NUOVA CONCESSIONARIA PER EMPOLI, COMPRESORIO DEL CUOIO E BIENTINA
EMPOLI - VIA GIUNTINI, 39/43 - ZONA COMMERCIALE PONTORME - TEL. 0571 592500 - info@tinghimotors.it

LE NOSTRE AZIENDE

LE CARATTERISTICHE

LA «AVENUE», UNA BIRRA DI FRUMENTO NON MALTATO ED ORZO, E LA «ROUTE», UNA BELGIAN ALE DAI PROFUMI FRUTTATI E DAI SAPORI PARTICOLARI, MOLTO FRESCA

CHI SONO

La Fattoria Bini

Fondata nel 1802, la fattoria Bini si stende su 400 ettari, di cui 34 a vigneto, 25 a oliveto e 100 a orzo e frumento. Dal 2009 ha iniziato a imbottigliare in proprio.

Garage Inc

Nel giugno 2008 apre a Empoli lo 0571 Garage, officina specializzata in moto. I soci creano la rete di franchising Garage Inc. nel 2010 che oggi ha già 8 affiliati



CREATIVI Sopra da sinistra: il mastro birraio Birra Amiata Claudio Cerullo, l'ad della Fattoria Bini Simone Mainardi e l'amministratore della Garage Inc. Roberto Pagliai. Nella foto accanto, Giampaolo Fulignati della Garage Inc. con Mainardi e Cerullo



Nata a Empoli la nuova birra da gourmet

«Garage Beer» frutto dell'unione fra Fattoria Bini, Garage Inc. e Birra Amiata

di FRANCESCA CAVINI

SE SI PENSA che l'orzo e il malto sono coltivati nella storica Fattoria Bini e che il "vestito" lo ha confezionato l'empolese Garage Inc, si potrebbe dire che la Garage Beer è tutta fatta in casa. O quasi. Perché il sapere che trasforma i cereali delle colline empolesì in una birra di prima classe arriva da un po' più lontano, dal birrificio «Birra Amiata», che ha sede ad Arcidosso. La birra artigianale a marchio «Garage Beer» è nata dalla passione e dall'entusiasmo di queste tre aziende, che hanno fatto della qualità e dell'innovazione il loro tratto distintivo, e si presenta sul mercato con un valore aggiunto: nasce in Toscana da materie prime prodotte per la maggior parte nella regione.

«La Garage Beer — ha commentato Simone Mainardi ad della Fattoria Bini — completa la nostra offerta (l'azienda produce anche olio e vino blasonati ndr.) e nel 2013 sarà pronto l'agri-birrificio, il nostro obiettivo finale. Non siamo maestri birrai, perciò abbiamo chiesto a Claudio Cerullo di fornirci la sua conoscenza per creare il prodotto che avevamo in

mente. In più, volevamo una bottiglia che fosse unica, interessante e con Garage Inc. abbiamo trovato il partner ideale. Birra e motori sono da sempre un binomio vincente e ci auguriamo che lo siano anche questa volta». Il coinvolgimento della Garage Inc, azienda legata indissolubilmente al mondo dei motociclisti, nata a Empoli nel 2008 e oggi ricca di otto affiliati sparpagliati in tutta Italia, lo ha spiegato Giampaolo Fulignati: «La società è nata dalla passione

di 4 motociclisti che alla fine hanno messo insieme un sogno: lavorare nel mondo Harley non ufficiale. Nella birra abbiamo visto l'artigianalità che noi mettiamo nei nostri negozi-officina Garage Inc., la possibilità di realizzare un packaging su misura come facciamo per le moto e gli accessori dei nostri clienti. E sono sicuro che la bottiglia della Garage Beer una volta vuota non la butterete via, ma la conserverete, magari per farne una collezione». La Garage Beer,

in effetti, si presenta in una bottiglia di vetro ceramica (quelle per la ristorazione sono in vetro scuro per motivi di praticità) sigillata con un tappo meccanico stile anni Cinquanta che non passa inosservata. ma la vera sorpresa, ovviamente, è dentro. «Noi piccoli artigiani della birra — racconta Claudio Cerullo, mastro birraio della Birra Amiata — facciamo progetti col cuore e questo qui ci ha entusiasmato. Siamo partner e siamo gratificati dalla possibilità di fare

un prodotto completamente toscano. Un orzo empolesse di buona qualità è l'ideale perché è genuino, si sa dove è stato fatto, ci consente un controllo completo della filiera. Finora per noi la vita della birra cominciava dal sacco pieno di orzo maltato, ora comincia da questi campi. Per la Garage Beer abbiamo studiato i gusti, gli stili e le varianti e alla fine creato questi prodotti». Oltre alla *Avenue* (una birra ai cereali con coriandolo e scorza d'arancia, dal gusto complesso) e alla *Route* (una *ale beer* facile da bere, con un gusto fruttato) sotto il marchio Garage Beer è stata prodotta anche la *Street*, una rossa che verrà presentata ufficialmente il 21 marzo, mentre alla Fiera del Sapore che si svolge nel fine settimana a Rimini si potrà assaggiare l'ultimo frutto della collaborazione fra l'estro creativo di Cerullo e la Fattoria Bini: la *Dea Madre*. Si tratta di una birra invecchiata nei caratelli del vinsanto della Fattoria Bini. La produzione di Garage Beer non è diretta alla grande distribuzione, non lo prevede il progetto artigianale che sta dietro a questo marchio, ma le bottiglie si potranno trovare nei negozi specializzati e nella ristorazione. Oppure degustare a Fuori di Taste a marzo a Firenze.

All'Istituto Enriques di Castelfiorentino si festeggia 'Il giorno del tartufo' con Angelo Rinaldi

IN VISTA della sagra del tartufo marzuolo, l'Istituto Enriques di Castelfiorentino ha organizzato il suo «Giorno del tartufo» che si svolgerà nei locali della scuola il 1 marzo. Nell'occasione verrà presentato il libro di Angelo Rinaldi *Il sogno di un tartufo*.

LA GIORNATA comincia alle 10.30 proprio con l'incontro fra Angelo Rinaldi e gli studenti, durante il quale verranno anche letti alcuni brani

tratti dal volume.

Alle 11.30 ci sarà una lezione sulla gastronomia dedicata al profumatissimo tubero a cura di Marco Nebbiai e Davide Mecatti e alle 12.30 è prevista una degustazione di un piatto con tartufo marzuolo.

I SERVIZIO di ricevimento, quello di cucina e quello di sala saranno curati dalle classi III A, C, e D guidate dai professori Gennaro Ferraro, Leopoldo Gaglianone e Concetta Manzo.